



MANUALI
PRAKTIKAT E MIRA TË HIGJENËS NË
RESTORANET, KAFET & BIZNESET E USHQIMIT TË SHPEJTË

Grupit Punues:

Ilirjana Zymberaj, Drejtor i Inspektoratit të AUV-së

Pëllumb Resyli, Inspektor Sanitar i Kosovës, AUV

Merita Kolgeci, N.H.”Rings”

Gëzim Berisha, N.T.P.”Eurofood”

Përmbajtja:

Hyrja.....	3
1. Kontaminimi i kryqëzura.....	4
2. Higjiena Përsonele.....	5- 6
3. Pastrimi dhe dezinfektimi.....	7
Pastrimi me prioritet të lartë.....	7-8
Larja e duarve.....	8-9
Pelhurat për pastrim.....	9-10
Orari i pastrimit.....	11
Përshtatshmëria në punë.....	12
4. Kontrolli i insekteve.....	12-13
5. Mbeturinat e ushqimit.....	14
5.1 Mirëmbajtja dhe higjiena ambientale.....	14-15
6. Mirëmbajtja dhe përgaditja e ushqimit.....	16
Ndryja e ushqimit.....	16
Dorëzimi.....	16
Ruajtja.....	16
Përgaditja.....	16
Përgaditja(zierja) psh në zgarë.....	17-18
Ftohja.....	18-19
Ftohja e ushqimit të nxehtë.....	19
Shkrirja.....	19-21
Ngrirja.....	21-22
Gatimi.....	22-26
Ngrohja e serishme e ushqimit.....	26-27
Mbajtësit te nxehtësisë.....	27-28
Ushqimi i gatshëm.....	28-30
Uji.....	30
7. Menaxhmenti.....	31
7.1. Kontrollat e hapjes dhe mbylljes.....	31-32
7.2 Kontrollat te veqanta.....	32-34
7.3 Përdorimi i sondeve të temperaturës.....	35-37
7.4 Menaxhimi i mbeturinave të ushqimit	
8. Trajnimi dhe Mbikqyrja.....	37-38
9. Konsumatorët.....	38
10. Furnizuesit dhe Kontraktorët.....	38-40
11. Transporti.....	40
12. Kontrolli i Stokut.....	40-42
13. Procedura e tërheqjes / Gjurmshmëria	
14. HACCP	42-43
14.1. Analizat e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit	43
“Druri i vendimit” për PKK të përgjithshme	
15. Dokumentacioni	44
16. Informimi mbi produktin	44 -45

1. Hyrje

PMH është përshkruar dhe është definuar me Kodin e Codex Alimentarius Parimet e Higjienës Ushqimore CAC/RCP Kor.3 (1997), e ndryshuar në 1999. Informacioni i mëposhtëm është bazuar në parimet e plotësuara nga Legjislacioni i BE dhe në praktikë.

Rregulloret e PMH i adresojnë çështjet që lidhen me mbajtjen e të dhënave, kualifikimin e stafit, higjienën publike, verifikimin (kontrollin) e pajisjeve dhe shqyrtimin e ankesave. Operatorët e Biznesit Ushqimor duhet të aplikojnë praktikat higjienike të caktuara në këtë dokument për të:

- Siguruar ushqim i cili është i sigurtë dhe i përshtatshëm për konsum;
- Siguruar që konsumatorët kanë informacion të qartë dhe lehtë të kuptueshëm, me anë të etiketimit dhe mjeteve tjera të duhura, për të iu mundësuar atyre që të mbrojnë ushqimin e tyre nga kontaminimi dhe rritja apo mbijetesa e patogjenëve të krijuar në ushqim me anë të ruajtjes, procesimit dhe përgatitjes në mënyrën e duhur; dhe
- Të kenë besimin tek ushqimi i tregtuar.

Udhëzuesi është përgatitur bazuar në rregullorën e higjienës së ushqimit të aktit ligjor të Kosovës si dhe është adaptuar dhe përshtatur mënyrës së përgatitjes dhe shërbimit të ushqimit në vendin tonë.

Kush duhet të marrë përgjegjësi për Praktikën e Higjienës së Mirë?

Menaxheri është personi i cili është përgjegjës në përditshmërinë e biznesit, i cili duhet të punojë me këtë udhëzues.

Si do të përfitojë nga përdorimi i këtijë udhëzuesi?

Përdorimi i udhëzuesit në biznesin tuaj do t'iu ndihmojë që të:

- Të punoni me rregullat e reja të higjienës,
- Tregoni çka bëni që të përgatitni ushqim të sigurt,
- Të trajtoni stafin,
- Të mbron reputacionin e biznesit tuaj,
- Të përmirësoni biznesin tuaj, p.sh duke hudhur më pak ushqim

2.1 Kros - kontaminimi

Kros – kontaminimi është një nga shkaktarët më të rëndomtë të helmimit me ushqim. Ndodhë atëherë kur bakteriet e dëmshme shpërndahen në një ushqim nga pajisja, duart, sipërfaqja apo ushqimi tjetër.



Këto bakterie shpesh vijnë nga mishi i papërpunuar , shpezët (mishi) dhe vezët. Kështu që është e rëndësishë së veçantë që të manovrohet me këto ushqime me kujdes.

Burimet tjera të baktereve mund të përfshijnë :

- stafin
- insektet (sëmundjet)
- pajisjet
- rrobat

Mos harroni që ju duhet ta mbronni ushqimin nga “kontaminimi fizik” kur (objektet hyjnë në ushqim, p.sh. gota e thyer apo copëza të mbështjellësve) dhe “kontaminimi kimik” ku (substancat kimike kalojnë në ushqim, p.sh pastrimi i produkteve apo kemikalet për kontrollin e insekteve).

2.2 Kontaminimi fizik dhe kimik



Është shumë me rëndësi që të parandalohen objektet dhe kemikalet të hyjnë në ushqim.

Ndiqui udhëzimin e prodhuesit se si të përdoren dhe të ruhen kemikalet për pastrim. Ruani kemikalet ndarazi nga ushqimi dhe sigurohuni që ato kanë etiketa të qarta.

Pse?

Kjo është që të parandalohet që këto kemikale të hyjnë në ushqim.

Mbani ushqimin të mbuluar. Kjo ndihmon që gjërat mos të bien në ushqim.

Sigurohuni që bëni kontrolla efektive për insekte

3. Higjiena personale

Pësoneli duhet gjithmonë t'i lajë duart para përgatitjes së ushqimit.

Larja e duarve është një nga mënyrat më të mira për të parandaluar përhapjen e bakterieve.

I tërë stafi duhet të bartë rroba të pastra kur punon me ushqim. Teoritikishtë ata duhet të ndërrohen në rroba të pastra të punës para fillimit të punës dhe të mos i bartin këto rroba jashtë zonës së përgatitjes së ushqimit.

Rrobat janë burim i kontaminimit me bakterie në zonat e përgatitjes së ushqimit. Bartja e rrobave të pastra ndihmon që kjo të parandalohet.

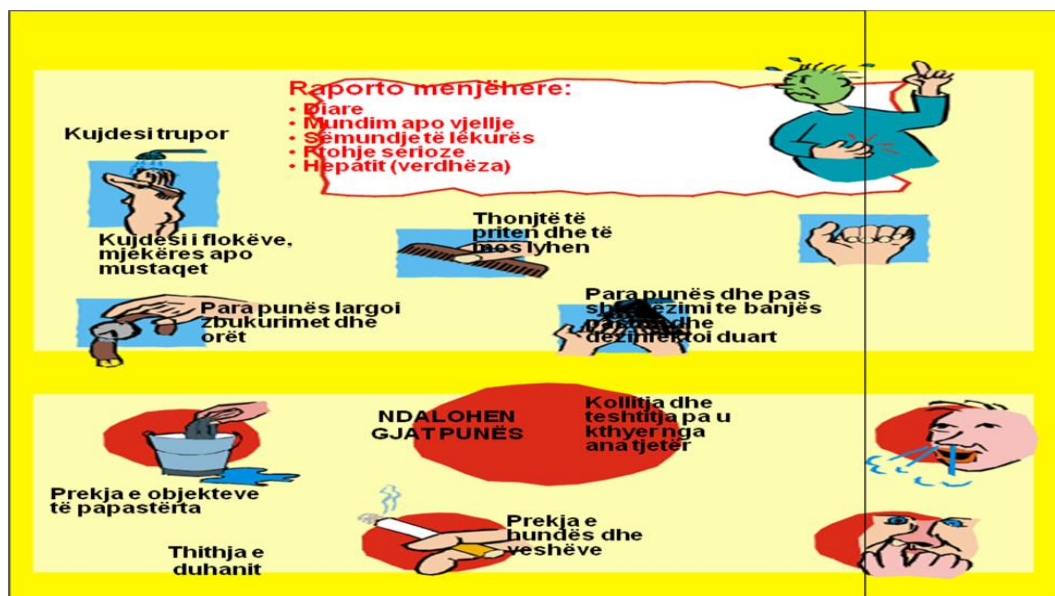
Për mënyrën ideale, rrobat e punës duhet të kenë mëng të gjata dhe të kenë ngjyrë të qeltë (z' dritshme) (që të shihet ndyrësira- e ndotur) pa xhepa të jashtëm.

Kjo parandalon që lëkura të prek ushqimin dhe ndalon në rënien e qimeve dhe gjësendeve në xhepa (të cilat mund të përmbajnë bakterie).

Rekomandohet që stafi të bart përparëse të pastra apo për një përdorim mbi rroba veçanërisht kur punohet me mish/mish të shpezve të papregatitur dhe vezë.

Përparësja ju ndihmon në ndalimin e ndotjes dhe bakterieve që të depërtoj në rroba dhe ato mund të hiqen lehtë për pastrim apo të hudhen nëse janë për një përdorim.

Përsonelet duhet të mbajnë flokët të lidhura prapa dhe të mbajnë kapel apo rrjetë për flokë, kur përgatisin ushqim.



Nëse flokët nuk janë të mbuluara apo të lidhura prapa, ka mundësi më të madhe që ato të biejnë në ushqim dhe që ai/ajo t'i prek ato me dorë.

Stafi nuk duhet të bartë ore dore apo bizhuteri kur përgatitet ushqimi .

Orët dhe bizhuterit mund të mbledhin dhe të përhapin ndotjen dhe bakteriet e dëmshme, apo të biejnë në ushqim.

Aktivitetet si: pirja e duhanit, përtupja e çamçakezëve, prekja e fytyrës apo hundës si dhe kollitja apo teshtitja janë të ndaluara për përsonelet që merret me përgatitjen dhe servimin me ushqim.

Të gjitha këto dërgojnë në prekjen e fytyrës apo gojës. Bakteriet e dëmshme mund të kalojnë nga fytyra apo goja e ndokujt në duar dhe pastaj në ushqim.

4. Pastrimi dhe dezinfektimi

Pastrimi efektiv është thelbësorë për ti mënjeluar bakteriet e dëmshme dhe ti ndaloj ato që të futen në ushqim.

Kjo pjesë ju tregon rreth pastrimit efektiv, si të lahet dhe pastrohet derisa jeni në lëvizje dhe krijimi i një orari të pastrimit.

Pastrimi në mënyrë efektive



Pastrimi efektiv është thelbësorë për ti mënjeluar bakteriet e dëmshme dhe ti ndaloj ato që të futen në ushqim.

Ndiqui udhëzimet e prodhuesit se si të përdoren kemikalet e pastrimit.

Pse?

Kjo është me rëndësi për tu siguruar që kemikalet kanë pasur sukses. Pastroni sipërfaqet e punës dhe pajisjet tërësishtë ndërmjet punëve. Lani dhe dezinfektoni ato pas përgatitjes së mishit të papërpunuar apo vezëve. Kjo ndihmon në parandalimin e ndotjeve dhe bakterieve të përhapen në ushqime tjera prej sipërfaqes apo pajisjes.

4.1 Pastrimi me prioritet të lart

Rregullishtë pastroni / fshini dhe dezinfektoni të gjitha mjetet të cilat njerëzit i prekin shpesh, siq jane sipërfaqet, lavamani, rubineti, dorezat e derës, ndërprerësat në përfundim të çdo dite/ndërrimi.

Është e rëndësishme që ti mbani këto të pastra që të parandaloni pishllëkun dhe bakteriet të përhapen në duart e njerëzve dhe pastaj prej duarve ne ushqim dhe pjesë të tjera. Tharja në mënyrë natyrale ndihmon parandalimin e bakterieve të përhapen në këto gjësende në peshkirë apo pëlhurë e cila përdoret për fshirje (tharje).

Lani dhe dezinfektoni frizat rregullishtë në kohën kur brenda nuk ka shumë ushqim. Transferoni ushqimin në një friz tjetër apo në një vend tjetër të ftohtë të sigurt dhe mbajeni të mbuluar. Kushtoni vëmendje të veçantë sa shpesh i pastroni pjesët e pajisjeve që kanë pjesë lëvizëse (çmontuese).

Lani pjatat, pjesët e enëlarëses, mjetet dhe pjesët çmontuese nëse është e mundur. Nëse nuk keni enëlarëse, lani pjatat, mjetet etj, në ujë të nxehtë të sapunosur (detergjent I holluar). Hiqeni yndyrën dhe ndonjë copë ushqimi apo pisllek. Pastaj futni ato në ujë të pastër shumë të nxehtë. Lëriini që ti thanë ajri, apo fshini me ndonjë pëlhur të pastër për një përdorim.

Enëlarëset i lajnë gjësendet tërësishtë në temperaturë shumë të lartë, kështuqë kjo është mënyrë e mirë për të pastruar mjetet dhe të asgjësohen bakteriet (dezinfektim).

4.2 Larja e duarve

Sigurohuni që i tërë stafi që punon me ushqim i lanë duart në mënyrë të rregulltë:

Pas hyrjes në kuzhinë p.sh.pas pauzës apo pas kthimit nga toaleti,

Para prekjes së ushqimit të gatshëm për ngrënie,

Pas prekjes së mishit të papërpunuar dhe vezëve,

Pas pastrimit të kantave të bërllogut,

Pas prekjes së ndonjë të care apo pas ndërrimit të veshjes (rrobave).

Pse?

Bakteriet mund të përhapen shumë lehtë nga duart e njerëzve në ushqim, sipërfaqe të punës, pajisje. Larja efektive e duarve ndihmon në parandalimin e kësaj.

Mënyra efektive e larjes së duarve:

Hapi I: lagni duart tërësishtë në ujë të vakët dhe merrni sapunin e lëngët në pëllëmbën e njërës dorë,

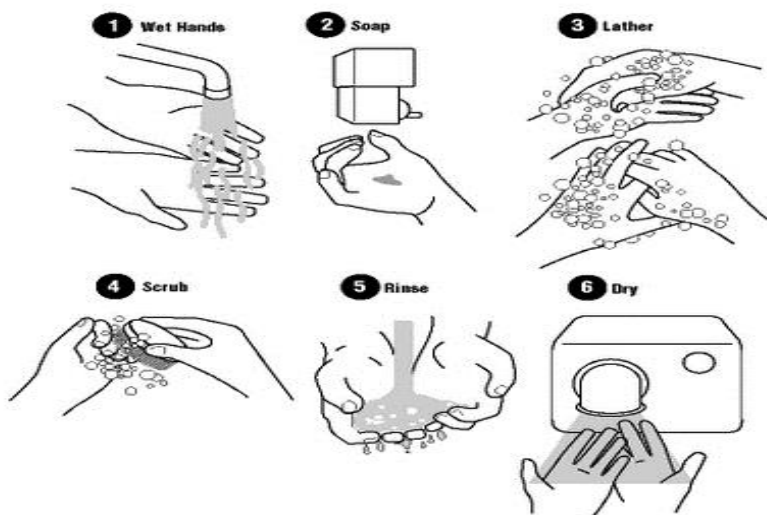
Hapi II: fërkoni duart së bashku për të bërë shkumë,

Hapi III: fërkoni shuplakën e njërës dorë në pjesën e pasme të dorës tjetër dhe përmes gishtave. Pastaj përsërite me dorën tjetër,

Hapi IV: fërkoni mes të gjithë gishtave në dy duart dhe rreth gishtit të madhë, pastaj majet e gishtave dhe thonjtë,

Hapi V : shpërlani sapunin me ujë të pastër,

Hapi VI : fshini duart me peshkirë (peshqir) për një përdorim. Ndaleni rubinetin me peshkirë dhe pastaj hudheni peshqirin.



Nëse mendoni që ndonjë anëtarë i stafit nuk i ka larë duart, sigurohuni që ti lajnë menjëherë dhe tërhiqjani vëmendjen se sa e rëndësishme është që ti lajnë duart kur punojnë me ushqim.

4.3 Pëlhurat (për pastrim)

Pëlhurat mund të jenë një nga shkaktarët kryesorë të kros-kontaminimit në kuzhinë. Është thelbësore të përdoren ato në mënyrë të sigurt, për parandalimin e përhapjes së bakterieve.

Përdorni pëlhura për një përdorim kurdo që është e mundur dhe hudhni ato pas çdo pune.

Gjithmon përdorni pëlhura të reja ose pëlhura të posa-pastruara që të fshini sipërfaqet e punës, pajisjet apo enët (veglat) e kuzhinës të cilat përdoren për ushqimin e përgatitur.

Është vecanërisht me rëndësi që të mbrohet ushqimi i gatshëm për konsum nga bakteriet. Kjo sepse ky ushqim nuk trajtohet me zierje kështu që bakteriet në ushqim nuk do të asgjësohen.

Largoni pëlhurat (e përdorshme përsëri) për një pastrim të plotë pas përdorjes së tyre tek mishi i papregatitur, mishi i shpezve, vezët ose perimet e papregatitura – dhe sipërfaqen ku kanë prekur këto ushqime.

Mishi i papregatitur, mishi i shpezëve (i papregatitur) dhe vezët, kanë mundësin më të madhe që të përmbajnë bakterie të dëmshme sesa ushqimet tjera. Balta (dheu) në perime mundet gjithashtu të përmbajë bakterie të dëmshme. Nëse përdorni pëlhurat për më shumë përdorime sigurohuni që ato të pastrohen tërësisht, të dezinfektohen dhe të thahen pas çdo përdorimi

Përdorimi i pëlhurave të papastrta mund të shpërndaj shumë lehtë bakteriet.

Cikli i nxehtë i pastrimit do ti pastroj pëlhurat tërësisht dhe do ti asgjësoj bakteriet (dezinfektim).

Nëse i pastroni dhe i dezinfektoni pëlhurat me dorë, sigurohuni që i tërë ushqimi dhe ndotja është hekur para se ti dezinfektoni ato. Përdorni ujë të nxehtë që ti dezinfektoni pëlhurat.

Nëse ushqimi dhe pislëku është ende në pëlhura, kjo do të pamundësojë procesin e dezinfektimit që të jetë efektiv, kështu që bakteriet e dëmshme mund të mos asgjësohen.

Përdor pëlhura të ndryshme për punë të ndryshme.

Larja e enëve – përdorni pëlhurë të enëve

Përdorni pëlhura për një përdorim ose peshqira të letrës për punët në vazhdim:

Fshirja e sipërfaqeve,

Fshirja e të lagurave ,

Fshirja e duarve,

Fshirja e skajeve të enës para servimit,

Tharja e elementeve tjera.

Cka të bëhet nëse gjërat shkojnë keq ?

Nëse vëreni pëlhura të papastrat në kuzhinë, largoni ato menjëherë për tu pastruar ose hudhni.

Si të ndalohet që mos të ndodhë kjo përsëri ?

Konsideroni përdorimin e pëlhurave për një përdorim vetëm, nëse tashmë nuk jeni duke i përdorur ato.

Nëse medoni se stafi juaj ka përdorur pëlhurë të papastër, pastroni, dezinfektoni dhe thani çdo pajisje, sipërfaqe ose enë kuzhine që ka prekur ajo përlhurë.

Rriteni furnizimin me pëlhura një përdorimëshe/pëlhura të pastra.

Trajtoni stafin përsëri me këtë metodë të sigurisë.

Përmirësoni mënyrën e menagjimit.

4.4 Orari i pastrimit

Orari i pastrimit është një mjet i dobishëm për t'ju ndihmuar që të keni një pastrim efektiv në biznesin tuaj.

Disa gjësende duhet të pastrohen më shpesh e disa duhet të dezinfektohen. Juve nuk ju duhet të dezinfektoni çdo gjë. Koncentrohuni në ato sende që kanë kontaktë me ushqim dhe ato që preken vazhdimish, dorezat e dyerve p.sh.

Ju gjithashtu duhet të dezinfektoni sipërfaqet apo mjetet që kanë qenë në kontakt me mish të papërpunuar ose vezë apo që janë lagur nga këto ushqime.

Mjetet që duhet të pastrohen dhe të dezinfektohen :

Mjetet që kanë qenë në kontakt me ushqimin

- Sipërfaqet e punës dhe dërrasat për prerje,
- Mjetet p.sh. thikat,
- Frizat,
- Pajisjet me pjesë lëvizëse, p.sh. mikserat e ushqimit, prerësit dhe procesorët,
- Lavamanët dhe gotat e sapunit (të lëngshëm),
- Pëlhurat me shumë përdorime dhe rrobat e punës,
- Makina për akull

Gjësendet që preken shpesh

- Kantat e bërlllogut, fshesa dhe shtupat e dyshemesë,
- Dorezat e derës, rubineta, ndërprerësit dhe kontrolluesit tjerë,
- Hapësit e kanaqeve, telefonat

Gjesendet që duhet pastruar

- Dyshemeja, muret, tavani
- Pjesët e ruajtjes dhe frizat
- Pjesët për bërlllog dhe tubacionet
- Mikrovalët, furrat , enëlarësit, kabinetët për mbajtjen e nxehtësisë dhe ata të ekspozimit
- Vet-shërbimet dhe zonat e stafit

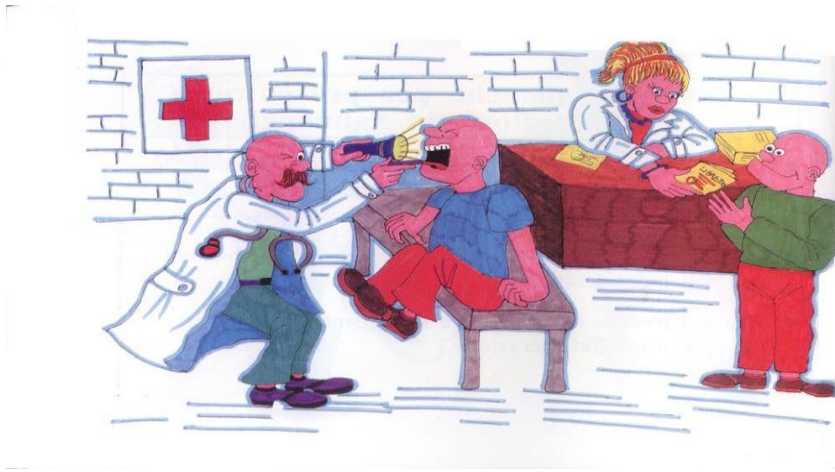
Për çdo pjesë apo grup pjesë shkruani në orarin tuaj të pastrimit se çka bëni ju

Përfshini detaje në:

- Si i pastroni ato gjësende,
- Cfarë kemikale përdorni dhe si i përdorni ato,
- Cfare pajisje përdorni,
- Sa shpesh i pastroni ato.

4.5 Përshtatshmëria për punë

Stafi duhet të jetë i përgatitur (përshtatur) për punë në çdo kohë. Kjo do të thotë që ata nuk duhet të lëngojnë apo të bartin ndonjë sëmundje që mund të shkaktoj ndonjë problem në sigurinë e ushqimit.



Cdo anëtarë i stafit i cili ka diarre apo të vjellura, duhet të raportojë tek menagjeri menjëherë dhe ose të qëndroj në shtëpi apo të dërgohet menjëherë në shtëpi nëse është në punë. Stafi duhet gjithashtu ta lajmëroj menagjerin nëse kanë gërvishje ose plagë.

Njerëzit që lëngojnë nga këto simptome shpesh bartin bakterie të dëmshme në duar dhe mund ti përhapin ato në ushqim ose në pajisjet që i prekin.

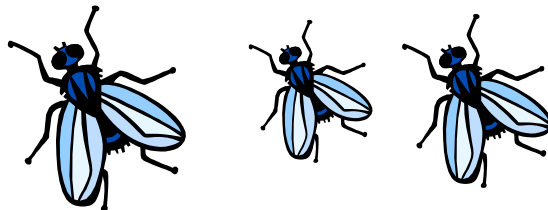
Gërvishjet dhe plagët duhet tërësisht të mbulohen me ndonjë fasho rezistente ndaj ujit dhe me ngjyrë të zhdritshme. Kjo është për parandalimin e baktereve nga gërvishjet apo plagët, të kaloj në ushqim. Shkruani në ditarin tuaj çka nuk ka shkuar mirë dhe cka keni bërë ju.

Pse?

Kjo është për arsye që ata të kuptojnë se disa lloje të sëmundjeve mund të ndikojnë në sigurinë e ushqimit dhe se ata duhet t'u tregojnë menagjerave të tyre për këto lloje të sëmundjeve.

5. Kontrolli kundër insekteve

Kontrolla efikase kundër insekteve është thelbësore për të mbajtur insektet jashtë objektit dhe për t'i parandaluar ato që të përhapin sëmundje të dëmshme.



Kontrolloni objektin rregullisht për shenja të insekteve.

Pse?

Insektet bartin bakterie të dëmshme.

Si e bëni këtë?

Kur kontrolloni ju për insekte?

Një mundësi është që të angazhoni një kontraktues për kontrollin e insekteve.

Kontrolloni tërësishtë dërgesat për shenja të insekteve. Mos pranoni dërgesa nëse vëreni shenja të insekteve si p.sh paketat e grimcuara.

Insektet mund të hyjnë në objektet e juaja përmes paketave.

Mbani zonat e jashtme të pastra dhe hijeni barin e keq. Sigurohuni që kovat të kenë kapak që mbyllet mirë dhe të lehta për tu pastruar.

Bari i keq dhe plehrat mund ti tërheqin insektet dhe të jenë ushqim dhe strehë për to.

Brejtësit

Shenjat e tyre



Shenja të vogla të këmbëve në pluhur, glasa, bira në mure dhe dyer, mallrat apo paketimet e grimcuara, njolla apo shenja të yndyrshme, njolla të urinës në paketime të ushqimeve.

Mizat dhe insektet fluturuese p.sh tenja

Trupa të insekteve, insekte të gjalla, membrane, gumëzhimë apo zukatje, vemje.

Vezë dhe pëlhura vezësh, lëkura të ndërruara, glasa.

Copëza të vogla të rërës apo dheut, insektet vetë, milingonat fluturuese në ditët e nxehta.

Zogjtë

Pupla, glasa, strofulla, zhurmë, dhe vet zogjtë.

Insektet në lëvizje, vecanërishtë në ushqim të thatë, vemje të vogla.

Nëse shihni shenja të mbledhjes së insekteve thirrni kontraktuesin për kontrollin e insekteve menjëherë. Shkruani detajet e kontraktuesit tek kontaktet nëditarin tuaj.

Nëse mendoni se ndonjë pajisje, sipërfaqe apo enë është prekur nga insektet, ato duhet të pastrohen, të dezinfektohen dhe të thahen për parandalimin e përhapjes së bakterieve.

Nëse mendoni se ushqimi është prekur nga insektet në ndonjë mënyrë, hudheni.

Si të parandalohet kjo.

Bëni kontrollin për insekte më shpesh. Është e domosdoshme, që të vendoset siguria për t'u mbrojtur nga kacabutë, mizat dhe minjët apo të angazhohet ndonjë kompani profesionale për kontrollin kundër insekteve.

Përmirësoni trajnimin e stafit në njohjen e shenjave të insekteve dhe inkurajoni ata të raportojnë problemet menjëher.

Kurrë mos lejoni që kontrolli ndaj insekteve kemikalet/kurthet përfshirë edhe sprejat, të bijnë në kontaktë me ushqimin, sepse ato janë helmuese për njeriun.

Sigurohuni që ushqimi apo pjatat e palara nuk janë lënë jashtë gjatë natës , sepse ato janë burim I ushqimit për insekte.

5.1Mbeturinat e ushqimit

1. Mbeturinat e ushqimit, nënproduktet dhe mbeturinat e tjera duhet të largohen nga hapësirat ku ushqimi është i pranishëm sa më shpejtë që të jetë e mundur, ashtu që të evitohet akumulimi i tyre.

2. Mbeturinat e ushqimit, nënproduktet e pa-ngrënshme dhe mbeturinat e tjera duhet të mënjanohen në kontejnerë që mbyllen, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim mund të dëshmojnë para Autoritetit kompetent, se llojet e tjera të kontejnerëve apo sistemet e evakuimit që përdoren janë të përshtatshme. Këta kontejnerë duhet të jenë të konstruksionit të përshtatshëm, të mbajtur në gjendje të mirë, të jenë lehtë të pastrueshme dhe, aty ku është e nevojshme të dezinfektohen.

6.Mirëmbajtja dhe Higjiena ambientale

Mirëmbajtja efektive është thelbësore që t'ju lejoj të pastroni në mënyrë të duhur dhe të mbani insektet larg.

Pajisjet për prodhim nuk duhet të mbahen jashtë ndërmarrjes

Riparoni dëmtimet strukturale posa të ndodhin, p.sh. muri i njomë/i lagët, pllakat e thyera, birat në mure apo dritare.

Pse?

Dëmtimi struktural mund ta bëjë objektin tuaj më të vështirë për tu pastruar dhe mund ti tëheqin insektet.

Kontrolloni ventilatorët dhe filterat rregullishtë për tu siguruar që janë duke punuar mirë dhe janë të lirë nga yndyra dhe ndotja.

Kjo është që të siguroheni se ventilatorët dhe filterat janë duke e kryer punën siq duhet.

Ndërroni dërrasat për prerje të cilat janë të vjetruara dhe damtuara.

Ndotjet dhe bakteriet mund të mblidhen në çdo pjesë ku dërrasa nuk është e rrafshët.

Riparoni ose ndërroni çdo pajisje apo enë që është e dëmtuar apo ka ndonjë pjesë të çliruar.

Pisllëku dhe bakteriet mund të mblidhen në çdo pjesë të dëmtuar.

Gjuani çdo enë të çarë apo të krisu.

Ndytësira dhe bakteriet mund të mblidhen në të çara ose të krisura.

Sigurohuni që mjete juaj për gatim, mbajtje të nxehtësisë dhe ftohje mirëmbahet mirë dhe punon në rregull, për shkak të sigurisë së ushqimit.

Si të parandalohet kjo?

Bëni kontrollat e mirëmbajtjes më shpesh.

Inkurajoni stafin të raportojnë dëmtimet strukturale apo problemet me mjete, kështu që ju të informoheni rreth problemit herët.

Trajnioni stafin përsëri rreth kësaj metode të sigurisë.

Përmirësoni mbikëqyrjen e stafit.

Menagjoni

Kontrolloni objektin tuaj rregullishtë për ndonjë dëmtim struktural apo problem me pajisje.

Merruni me problemin sa më shpejtë që është e mundur para se ato të bëhen më të vështira apo të ndikojnë në sigurinë e ushqimit.

Bëni shënime në ditarin tuaj për kontrollat e mirëmbajtjeve dhe mbani gjithashtu shënime për ndonjë riparim që e keni bërë.

7. Mirembajtja dhe pergaditja e ushqimit

Kërkesat e përgjithshme për lokalet ushqimore

- Lokalet ushqimore duhet të mbahen të pastra dhe duhet të mbahen në gjendje të mirë.
- Vaskat e tualeteve duhet të jenë në dispozicion dhe duhet të jenë të lidhura në sistem efektiv të drenazhimit. Lavamanët nuk duhet të jenë të hapur ndaj dhomave në të cilat procesohet ushqimi.
- Lavamanët e duarve duhet të jenë në dispozicion, në lokacion të përshtatshëm dhe të dizajnuar për pastrimin e duarve. Aty duhet të jetë në dispozicion uji i ftohtë dhe i ngrohtë, materiale për pastrimin e duarve dhe për tharje higjienike. Mjetet për pastrimin e ushqimit duhet të jenë të ndara nga mjetet për pastrimin e duarve. .
- Qarkullimi mekanik i ajrit nga zona e kontaminuar në zonën e pastër duhet të shmanget. Sistemet e ventilimit duhet të jenë të instaluar në atë mënyrë që të mundësohet lehtësishtë ndërrimi i filterave dhe pjesëve tjera që duhet të pastrohen apo të ndërrohen. .
- Hapësirat sanitarike duhet të kenë ventilim adekuat natyral apo mekanik.
- Hapësirat ushqimore duhet të kenë ndriqim të mjaftueshëm natyral ose artificial..
- Mjetet e drenazhimit duhet të jenë adekuate për arsyen e tyre. Ato duhet të jenë të dizajnuara dhe të instaluar në mënyrë që të shmanget rreziku i kontaminimit, aty ku kanalet e drenazhimit janë të hapura apo pjesërishtë të hapura duhet të sigurohet që mbeturinat nuk rrjedhin në drejtim apo në zonën e pastër, në veçanti në pjesët ku ka mundësi që ushqimi të paraqesë rrezik të lartë për konsumatorin final. .
- Faktorët e pastrimit dhe dezinfektuesit nuk duhet të mbahen në zonat ku procesohet ushqimi (shih planin e pastrimit) dhe:

Operatorët e Biznesit Ushqimor duhet të marrin mostra në baza të sistemit vet-kontrollues (p.sh. për t'i dërguar ato në laboratorë të akredituar), dhe për verifikimin e pastrimit dhe të dezinfektimit duhet të implementohen masat e mikro-kontrollit.

7.1 Ndarja e ushqimit

Ndarja e ushqimit të papërgatitur dhe ushqimit të gatshëm për ngrënie është thelbësore për parandalimin e përhapjes së bakterieve të dëmshme.

7.2 Dorëzimi

Planifikoni kohën e dorëzimit, nëse është e mundur, mishi i papërgatitur edhe ai i shpezëve të arrijë në kohë të ndryshme me ushqimet tjera.

Shkarkoni ngarkesën në zonë të pastër. Nxjerrini nga paketimi dhe gjuani paketimin.

Kjo ndihmon në parandalimin e bakterieve të përhapen nga mish i papërpunuar në ushqimin tjetër.

Kjo parandalon paketimin e jashtëm apo rrjedhjet nga ngarkesat të përhapin bakterie. Paketimi mundet gjithashtu të përmbajë insekte.

Transportimi

- Transportuesit dhe/ose kontejnerët e përdorur për transportimin e gjërave ushqimore duhet të mbahen të pastër dhe në kushtë të mira, me qëllim që të mbrohen gjërat ushqimore nga kontaminimi dhe duhet, kur është e domosdoshme, të dizajnohen dhe të konstruktohen në atë mënyrë që të mundësojnë pastrimin dhe dezinfektimin adekuat.

Bagazhet në automjete dhe /ose kontejnerët nuk duhet të përdoren për asgjë tjetër përveq gjërave ushqimore pasi që kjo mund të rezultoj me kontaminim.

- Kur transportuesit dhe/ose kontejnerët përdoren për transportimin e ndonjë gjëje tjetër përveq gjërave ushqimore në të njëjtën kohë, aty duhet, kur është e domosdoshme, të bëhet ndarje efektive e produkteve.
- Kur transportuesit dhe/ose kontejnerët përdoren për të transportuar ndonjë gjë tjetër përveq gjërave ushqimore ose për transportimin e gjërave të ndryshme ushqimore, duhet të ketë një pastrim efektiv pas çdo ngarkese në mënyrë që të shmanget rreziku i kontaminimit.
- Gjërat ushqimore në transportues dhe/ose kontejner duhet të vendosen dhe të mbrohen në atë mënyrë që të minimizojnë rrezikun e kontaminimit.
- Kur është e nevojshme, transportuesit dhe/ose kontejnerët e përdorur për transportimin e gjërave ushqimore duhet të kenë mundësinë e mirëmbajtjes së gjërave ushqimore në temperaturë të përshtatshme dhe të mundësojnë monitorimin e atyre temperaturave.

7.3 Ruajtja

Ruani ushqimin e papregatitur dhe ushqimin e gatshëm për ngrënie ndarazi. Nëse ato janë në të njëjtin friz ruani mishin e papregatitur nën mishin e gatshëm për ngrënie. Ushqimi i paketuar dhe jo i paketuar duhet të mbahen ndarazi nga njëri tjetri.

Kjo ndihmon në parandalimin e përhapjes së bakterieve nga ushqimi i papregatitur në ushqimin e gatshëm për ngrënie.

7.4 Aspektet e përgjithshme të përgatitjes

Përgatitni ushqimin e papërpunuar dhe ushqimet tjera në pjesë të ndryshme. Nëse kjo është e pamundshme ndani ato duke i përgatitur në kohë të ndryshme dhe pastroni mirë ndërmjet përgatitjeve.

Kurrë mos i përdorni dërrasat e njejta apo thikat e njejta për përgatitjen e ushqimit të papërpunuar dhe ushqimit të gatshëm për ngrënie (përveq nëse ato janë pastruar tërësisht dhe janë dezinfektuar)

Kjo ndihmon në parandalimin e përhapjes së bakterieve nga ushqimi në ushqim.

Bakteriet e dëmshme nga mishi i papërpunuar mund të përhapen nga dërrasa apo thikat në ushqim tjetër.

7.5 Përgatitja (zierja) p.sh. zgara

Kur shtoni produkte nga mishi i papërpunuar, sigurohuni që ato mos të prekin apo të mos pikin në ushqimin që tashmë është përgatitur.



Bakteriet mund të përhapen nga mishi i papërgatitur në ushqime tjera të cilat nuk do të jenë më të sigurta për tu ngrënë.

Është e rëndësishme që të mbahet ushqimi i mbuluar që të mbrohet nga bakteriet e dëmshme. Kjo është vecanërisht e rëndësishme për ushqimin e përgatitur dhe ushqimin e gatshëm për ngrënie. Gjithmone përdorni enë ose qese që janë të dizajnuara për ruajtjen e ushqimit. Mbulesat e sygjera të ushqimit përfshijnë folie, qese të holla, kuti plastike me kapak, apo qese për ngrirje. Mos e ruani ushqimin në kuti të hapura.

Kur e mbuloni ushqimin:

- Shiqoni udhëzimet e prodhuesit për të parë nëse mbulesa është e përshtatshme për atë që ju jeni duke e përdorur,
- Gjthmonë sigurohuni që ushqimi është mbuluar mënyrën e duhur,
- Sigurohuni që mos të bie mbulesa në ushqin,
- Kur mos e ri-përdorni folien, qeset e holla apo qeset për ngrirje,
- Sigurohuni që kutit plastike të pastrohen, të dezinfektohen dhe të thahen ndërmjet përdorimeve.

Cka të bëhet nëse gjërat nuk shkojnë mirë

Nëse mendoni që ushqimi i gatshëm për ngrënie nuk është mbajtur i ndarë nga mishi i papërpunuar, gjuajeni.

Nëse pajisja/sipërfaqja/ena kanë prekur mishin e papërpunuar pastroni, dezinfektoni dhe thani që të parandalohet përhapja e bakterieve.

7.6 Ftohja

Ftohja e ushqimit në mënyrë të duhur ndihmon në ndalimin e rritjes së bakterieve.

Disa ushqime duhet të qëndrojnë të ftohta për ti mbajtur ato të sigurta, si qumshti kremi, deserti, ushqimi i zier, ushqimi me shenjën ”i vlefshëm deri më” dhe ushqimi në të cilin shkruan në etiket mbajeni në friz.

Kjo pjesë ju flet për ruajtjen dhe ekspozimin e ushqimit të ftohtë, ftohja e ushqimit të nxehtë, ngrirja dhe shkrirja.

Vendi i ftohtë për ruajtje dhe ekspozimi ushqimit të ftohtë

Bakteriet mund të zhvillohen në ushqim që nuk mbahet mirë në të ftohtë.

Disa ushqime te caktuara duhet të mbahen të ftohta për ti mbajtur ato të sigurta, p.sh.

- Ushqimi me afat përdorimi,
- Ushqimin ku thuhet “ruaje në frigorifer”,
- Ushqimi që është gatuar dhe nuk do të servohet menjëher,
- Ushqimi I gatshëm për ngrënie si saladat dhe desertet.

Ndidiqni udhëzuesin e prodhuesit se si të përdorni frizin dhe pajisjet tjera ftohëse.

Është me rëndësi të përdoret pajisja në mënyrën e duhur për tu siguruar që ushqimi është duke u mbajtur mjaft ftohte.

Vendosni vetëm atë sasi të ushqimit që mendoni se ju nevojitet. Ekspozoni për kohën më të shkurt të mundshme.

Është me rëndësi të mbahet ushqimi i ftohtë në temperaturë të ulët derisa është në ekspozim për parandalimin e përhapjes së bakterieve në ushqim.

Kontrolloni

Rekomandohet që frigoriferi dhe mjete ftohës për ekspozim duhet të rregullohet varësisht nga ushqimi që gjendet në të:

- max prej $+2^{\circ}\text{C}$ nëse ka peshk të freskët - max prej $+3^{\circ}\text{C}$ nëse ka p.sh. mëlqi, veshkë,
- max prej $+4^{\circ}\text{C}$ nëse ka mish të shpezëve,
- max prej $+7^{\circ}\text{C}$ nëse ka mish viçi apo nëse ruani ushqim të zier

Ju duhet të kontrolloni temperaturën e pajisjes tuaj ftohëse së paku një herë në ditë duke filluar me kontrollat hapëse.

Ushqimi i ftohtë i përgatitur duhet të mbahet në 7 gradë max. në byfe, ju duhet të përdorni pajisje ekspozuese të përshtashme për ta mbajtur atë në 8 gradë ose më poshtë. Nëse ofrohen ushqime të ngrohta, këto mbahen në kuti të cilat e mbajnë nxehtësinë së paku në 63°C .

Nëse kjo nuk është e mundur ju mund ta ekspozoni ushqimin tuaj jashtë vendit të ruajtjes për 4 orë. Këtë mund ta bëni vetëm një herë.

Pas kësaj here ju duhet ta vendosni ushqimin prapa në friz për ta mbajtur në 8 gradë apo edhe më poshtë derisa të përdoret apo duhet ta gjuani.

Nëse e nxirrni ushqimin jashtë nga vendi i ruajtjes për ekspozim, mbani në mend të mos e përzieni ushqimin e ri me ushqimin që tashmë është në ekspozim. Kjo mund të dërgoj që ushqimi i vjetër të qëndroj aty për kohë të gjatë.

Nëse ushqimi në ekspozim nuk është mbajtur në temperaturë të ftohtë të mjaftueshme për më shumë se katër orë, hudheni.

7.7 Ftohja e ushqimit të nxehtë

Bakteriet e dëmshme mund të krijohen në ushqimin i cili nuk është i ftohur sa më parë të jetë e mundur.

Nëse keni ushqim të përgatitur të cilin nuk do ta servoni menjëher, ftoheni sa më shpejtë të jetë e mundur dhe pastaj vendoseni në friz.

Pse?

Bakteriet mund të krijohen në ushqimin i cili është lënë që të ftohet ngadal.

Shmangni përgatitjen në avancë të sasive të mëdha të ushqimit, përveq nëse një e tillë ju nevojitet.

Ndajeni ushqimin në porcione më të vogla dhe kulloni në kuti me sipërfaqe të mëdha në mënyrë që të mundësohet ftohja e shpejtë.

Pse?

Sasitë më të vogla të ushqimit ftohen më shpejtë.

Përzijeni ushqimin rregullisht derisa është duke u ftohur.

Përzierja ndihmon që ushqimi të ftohet në mënyrë të barabart.

Mbuloni ushqimin dhe vendoseni në një zonë më të ftohtë. (p.sh. depo e ushqimeve)

Përdoreni ftohësin me fryerje për ta ftohur ushqimin.

Ftohësi me fryerje është i dizajnuar për të ftohur ushqimet e nxehta shpejtë dhe sigurt.

7.8 Shkrirja

Bakteriet e dëmshme mund të krijohen në ushqim i cili nuk është shkrirë në mënyrën e duhur.

Ushqimi duhet të shkrihet tërësisht para zierjes (përveq nëse udhëzimet e prodhuesit ju thojnë që të zieni ushqimi nga gjendja e ngrirë apo keni ndonjë metodë tjetër të aprovuar të sigurisë).

Pse?

Nëse ushqimi është ende i ngrirë apo gjysmë i ngrirë, do të marrë kohë më të gjatë për tu zier.

Pjesa e jashtme e ushqimit mund të zihet por pjesa e brëndshme jo, që do të thotë që mund të përmbajë bakterie të dëmshme.

Si e bëni ju këtë?

A e kontrolloni ushqimin a është tërësisht i shkrirë para zierjes? Po

Nëse jo si ja bëni?..

Mënyrat e shkrirjes së ushqimit

Idealisht, planifikoni më herët kohën dhe hapësirën për të shkrirë sasi të vogla të ushqimit në frigorifer.

Nëse nuk mund ta shkrini ushqimin në frigorifer, mund ta vendosni atë në një kanaqe me kapak dhe ta futni nën ujë të ftohtë duke rrjedhur.

Uji i ftohtë do të ndihmoj në përsheptimin e shkrirjes pa lejuar pjesën e jashtme të ushqimit të nxeht shumë.

Apo mund ta shkrini ushqimin në mikroval në procesin e shkrirjes.

Kjo është mënyrë e shpejt e shkrirjes së ushqimit.

Ju mundeni gjithaashtu ta shkrini ushqimin në temperaturë të dhomës. Për ushqimin e gatshëm për ngrënie (ushqimet që nuk duhet të zihen apo të rinxehen pas shkrirjes) p.sh. pasta e djathit, ndiqni udhëzimet e prodhuesit për shkrirje. Nëse jeni duke e shkrirë ushqimin që vet e keni pregatitur, vendosni atë jashtë në temperaturë të dhomës për kohë sa më të shkurtër që është e mundur. Mënyra ideale e shkrirjes së këtyre ushqimeve është frigoriferi.

Ushqimet do të shkrihen mjaftë shpejtë në temperaturë të dhomës, mirëpo bakteriet mund të krijohen në ushqim nëse bëhet shumë i vakët gjatë shkrirjes.

Mbani mishin të ndarë nga ushqimet tjera kur është duke u shkrirë, për të parandaluar kros-kontaminimin. Kur një herë të jetë shkrirë ushqimi ju duhet ta përdorni atë menjëherë, (brenda një dite).

Kontrolloni

Kur mendoni se ushqimi është shkrirë, është me rëndësi të kontrollohet për tu siguruar.

Pse?

Pjesa e jashtme mund të duket e shkrirë, mirëpo pjesa e brendshme mund të jetë ende e ngrirë.

Si e bëni këtë?

Kontrolloni mos ka kristale akulli me dorë.

7.9 Ngrirja

Është me rëndësi që të kihet kujdes në ngrirjen e ushqimit dhe me procesimin me ushqim të ngrirë në mënyrë të sigurt.



Vendoseni ushqimin e ngrirë në ngrirës (friz) posa të ketë arritur dërgesa.

Ushqimi i gatshëm i ngrohur mundet nën çdo rrethanë prapë të ngrihet për herë të dytë

Ngrirja duhet të bëhet në së paku **-18 °C**. Ngrirja komerciale industriale është e lejuar vetëm me mjete të sistemit “frost shock”. (ngrirje e thellë e menjëhershme) .

Ushqimet e ngrira janë të përshtatshme dhe jo të përshtatshme, si më poshtë, duke e përdorur informacionin vijues:

- Datën e ngrirjes,
- Të specifikoni përmbajtjen se çka është ngrirë

Periudhat e shënuara më poshtë për ushqimet e ngrira nuk duhet të kalohen (kur ushqimi ngrihet në - 18 °C):

- Peshku : max 1 muaj
- Tortat dhe buka : max 2 muaj
- Mishi i shpezëve: max 3 muaj
- Mishi i dërrit: max 4 muaj
- Mishi i viçit: max 5 muaj
- Produktet e ngrohura : max 6 muaj
- Djathi dhe gjalpi : max 7 muaj
- Pemët dhe perimet dhe erëzat (barishtat) : max 8 muaj

Pse?

Nëse ushqimi i ngrirë fillon të shkrihet mund të krijohen bakteriet e dëmshme.

Si e bëni këtë?

Nëse jeni duke ngrirë ushqim të freskët , ngrijeni menjëher pasi të ketë arritur apo pregatitur

Ngrini ushqimin e nxehtë menjëher pasi të jetë ftohur.

Sa më shumë që pritni për të ngrirë ushqimin, më e madhe është shansa e krijimit të bakterieve.

Ndani ushqimin në sasi më të vogla dhe vendoseni në kanaqe apo qese për ngrirje para ngrirjes.

Porcionet më të vogla do të ngrihen (dhe shkrihen) më shpëjtë.

Mesi i porcionit të madhë merrë më shumë kohë për tu ngrirë, gjë që lejon te krijohen bakteriet.

Përdorimi i kanaqeve apo qeseve për ngrirje parandalon kros-kontaminimin.

Kur të ngrini ushqimin bëni një shënim (p.sh. në letër ngjitëse) për datën e ngrirjes dhe datën kur është shkrirë. Kur ushqimi të jetë shkrirë duhet të përdoret menjëherë (brenda ditës).

Çka të bëhet nëse gjërat shkojnë keq ?

Nëse vëreni se frizi juaj nuk është duke punuar në rregull atëher duhet të veproni siq vijon:

1. Ushqimi që është ende i ngrirë (akull dhe i fortë) duhet të vendoset në një ngrirës tjetër alternativ menjëher. Nëse nuk ka ngrirës alternativ shkrihi ushqimin duke përdorur metodë të sigurtë për shkrirje.
2. Ushqimi që ka filluar të shkrihet (p.sh. fillon të zbutet dhe të lëshoj lëng) duhet të zhvendoset në një vend tjetër të përshtatshëm dhe të vazhdohet me shkrirje me ndonjë nga metodat e sigurtat për shkrirje.
3. Ushqimi i shkrirë tërësisht (p.sh. i butë dhe i vakët) duhet të zihet nëse është e përshtatshme (p.sh mishi i papërpunuar dhe zogjët) derisa të valohet i tëri. Pas zierjes përdorni ushqimin menjëher apo ftoheni ose ngrijeni në mënyrë të sigurt menjëherë. Nëse kjo nuk është e mundshme hudhni.
4. Ushqimi duhet të mbahet i ngrirë (p.sh. akullorja) nuk mund të ri-ngrihet kur njëher ka filluar të shkrihet. Ju duhet ta përdorni menjëher apo ta hudhni.

7.10 Gatimi

Është themelore përgaditja e ushqimit në mënyren e duhur për të mbytyr çdo bakterie të dëmshme. Nëse nuk përgaditet në mënyren e duhur, mund të mos jetë e sigurt për klientët tuaj që të ushqehen.



Poashtu është shumë e rëndësishme mbajtja e kujdesëshme për mbrotjen e ushqimeve të gatshme për tu ngrënë nga bakteriet e dëmshme. Kjo është për arsye se ato nuk do të gatohen apo ngrohen sërish para servimit (shërbimit).

Kjo pjesë përfshinë informacione mbi sigurinë e gatimit, ushqimet që kanë nevojë për kujdesë shtesë, ngrohje e sërishme, për ushqime që mbahen të ngrohta dhe për ushqime të gatshme.

Gatimi i sigurtë

Gatimi i plotë vret bakteriet e dëmshme.

Prodhuesi ka provuar dhe testuar metodat specifike të gatimit të sigurtë për produktet e tijë.

Pajisja për ngrohje paraprake siq janë furrat dhe skarat para gatimit.

Pse?

Nëse ju përdorni pajisje para se ushqimit të jetë ngrohur paraprakisht, ushqimi do të vonojë më shumë për tu gatuar. Kjo do të thotë që koha e gatimit e rekomanduar në reçetë apo në udhëzimet e prodhuesit nuk do të mjaftojë.

Mos lejo që ushqimi i pa gatuar të prekë apo të pikoj në ushqimin e gatuar p.sh. kur shtohet ushqim në skarë/hell.

Pse?

Ushqimi i pa gatuar mund të bartë bakterie të dëmshme, të cilat mund të shpërndahen në ushqimin e gatuar dhe mos të jenë më të sigurtë.

Nëse shërbeni mish viqi apo qengji (copa të tëra siq është bifteku dhe pjesë të coptuara), sigurohu që të gjitha sipërfaqet e jashtme të jenë të gatuar plotësisht, p.sh. duke i fërguar në tigan.

Pse?

Kjo do ti mbytë bakteriet e dëmshme në pjesët e jashtme të mishit.

Rrotulloj mishin dhe pulat gjatë gatimit.

Pse?

Kjo e ndihmon gatimin më të njëjtë.

Sigurohu që gjellat e lëngshme, p.sh. supat dhe salcat, janë duke u zier.

Pse?

Kjo është për të siguruar që ushqimi është i ngrohtë mjaft për tu përgaditur tërësisht dhe për të mbytë bakteriet.

Përziej vazhdimisht gjellat e lëngshme.

Pse?

Kjo është për të ndihmuar sigurimin që ushqimi është në temperaturë të njëjtë gjatë gjithë kohës, pa hapsira të ftohjes.

Verifikoje – përdorni këto verifikime për të treguar nëse ushqimi është i përgaditur në mënyren e duhur.

Verifiko nëse zogjët janë gatuar mjaftë në pjesët me të trasha të këmbëve. Mishi nuk duhet të jetë i rozë apo i kuq.

Lëngjet nuk duhen të kenë aspak ngjyrë rozë apo të kuqe.

Verifiko që të gjitha copat e derit dhe produktet e përpunuara të mishit, siq janë salcat dhe hamburgerët, duhet të kullohen të ngrohta gjatë tërë kohës deri sa mos të mbesë rozë apo e kuqe në mes.

Verifiko që gjellat e lëngshme të floskojnë shpejtë kur ju jeni duke i përzier.

Verifiko që të gjitha sipërfaqet e jashtme të pjesëve të mishit dhe të gjitha copat (viqi apo qengji) të jenë gatuar plotësisht.

Peshkun preje në mes apo tek kockat nëse ka ndonjë, për të verifikuar që ngjyra dhe forma kanë ndryshuar. Të gjitha pjesët e peshkut (p.sh. filetë toni) mund të shërbehen ‘rrallë’ për aq kohë sa janë zbutur plotësisht nga jashtë.

Për të verifikuar një copë apo mbështjellje derri, fut një vegël deri në mes derisa lëngu të dalë. Lëngu nuk duhet të ketë aspak ngjyrë rozë apo të kuqe.

Cfarë të bëhët nëse gjërat shkojnë keq?

- Gatuaje ushqimin më gjatë
- Shpejtoje procesin e gatimit, për shembull duke ndarë ushqimin në sasi më të vogla, apo duke përdorur pajisje të ndryshme.

Si të ndalohet që kjo mos të ndodh sërish?

- Reparimi apo zëvendësimi i pajisjes.
- Rishiko menyrën tuaj të gatimit. Ju mund të keni nevoj të shtohi kohën apo temperaturën, apo të përdorni pajisje të ndryshme.
- Të trajtoni personelin sërish mbi këtë mënyrë të sigurisë.
- Përmirësimi i mbikqyrjes së personelit.

Vezët

Gatuaj vezët apo ushqimet që përmbajnë vezë derisa ato të jenë tharë.

Pse?

Vezët mund të përmbajnë bakterie të dëmshme. Nëse ju i gatuani ato plotësisht, kjo shkatron çdo bakterie.

Përdor vezë të pasterizuara (jo vezë të zakonshme) në çdo ushqim që nuk do të gatuhet, apo që gatuhet vetëm pak p.sh. majonezë dhe mus.

Pse?

Pasterizimi gjithashtu shkatron bakteriet, kjo është ajo që e bën vezën e pasterizuar opcionin më të sigurtë.

Si ta bëni ju këtë?

Listoj gjellat që përmbajnë vezë që ti pregaditë apo gatuan.

Orizi

Është themelore mbajtja e orizit të sigurtë për tu siguruar që është e sigurtë për tu ngrënë.

Pse?

Orizi mund të përmbajë spore të llojit të bakterieve të dëmshme që nuk mund të vriten me gatuarje apo ngrohje të sërishme.

Si ta bëni këtë?

Si e mbani ju orizin e ngrohtë para shërbimit?

Kur të këni gatuar orizin, sigurohu që të mbash të ngrohtë derisa ta shërbeni apo ftohe sa më shpejtë që të jetë e mundur dhe pastaj mbaje në frigorifer.

Pse?

Nëse orizi i gatuar lihet në temperaturë dhome, sporet mund të shumëzohen dhe të prodhojnë helme që shkaktojnë helmim ushqimor. Ngrohja e sërishme nuk mund ti largojë ato.

Ju mund ta ftohni orizin më shpejtë duke e ndarë në pjesë më të vogla, duke e shpërndarë në ndonjë tabakë të pastër, apo duke e futurë nën ujë të ftohtë (sigurohu që uji të jetë i pastër dhe cilësorë për pije).

Perimet bishtajore

Ndjek udhëzimet në paketim se si të njomen dhe gatohen perimet bishtajore të thata, siq janë fasulet.

Pse?

Perimet bishtajore mund të përmbajnë helme natyrore që mund ti sëmurin njerëzit përveç nëse ato shkatërrohen me menyrën e duhur të njomëzimit dhe gatimit.

Perimet bishtajore të konzervuara duhet të jenë të njomura dhe të gatuar.

7.11 Ngrohja e sërishme

Është shumë më rëndësi ngrohja e sërishme e ushqimit në mënyrë të duhur që të vriten bakteriet e dëmshme që mund të jenë rritur që nga koha kur ushqimi është gatuar.

Sigurohu që të përdorësh pajisjen që ri-ngroh/gatuan ushqimin në mënyrë efektive dhe ndjek udhëzuesin e prodhuesit të pajisjes.

Pse?

Nëse pajisja nuk është e përshtatshme për ri-ngrohje, apo nuk është përdorur në mënyrën e duhur, ushqimi mund të mos ngrohet mjaftë sa për të vrarë bakteriet.

Pajisja për para ngrohje siq janë furrat dhe skarat para ri-ngrohjes.

Ushqimi mund të zgjasë më gjatë për tu ringrohur nëse përdorni pajisje para se të jetë ngrohur paraprakisht. Kjo do të thotë që koha e rekomanduar për ngrohje të sërishme në recetë apo udhëzues të prodhuesit mund të mos jetë i gjatë mjaftueshëm.

Nëse jeni duke ri-ngrohur ushqimin në mikrovalë, ndjek udhëzimet e prodhuesit të produktit, duke përfshirë këshilla mbi mbajtjen dhe lëvizjen.

Pse?

Prodhuesi ka testuar udhëzimet për të siguruar që produktet do të ri ngrohen në mënyrën e duhur. Qëndrimi dhe lëvizja janë pjesë të procesit të gatimit/ri ngrohjes në mikrovalë dhe ndihmon në sigurimin që ushqimi të jetë në temperaturë të njejtë gjatë gjithë kohës.

Nëse përdorni mikrovalë për ngrohje të sërishme të ushqimit që keni përgaditur ju vetë, rekomandohet që ta përzieni gjatë ri ngrohjes.

Pse?

Kur ushqimi hyn në mikrovalë, mund të bëhet shumë i ngrohtë në anë dhe ende të jetë i ftohtë në mespërzjerja ndihmon në parandalimin e kësaj.

Shërbe ushqimin e ri ngrohur menjëherë, përveq nëse shkon drejtë në mbajtëse të ngrohtë.

Pse?

Nëse ushqimi nuk shërbehët menjëherë, temperatura do të bie dhe bakteriet e dëmshme mund të rriten.

Kujto, ngrohja e sërishme do të thotë ta gatuar sërish, jo vetëm ngrohje. Gjithmonë ngrohe sërish ushqimin derisa të kullohet i tëri (këtë duhet ta bësh vetëm një herë). Mos e vërë ushqimin në mbajtës të ngrohtë të ushqimit para se ta ngrohësh në mënyrën e duhur me parë.

Verifiko

Verifiko që ushqimi i ngrohur sërish është mbajtur përshtatshëmrisht (me avull) i tëri.

7.12 Mbajtës të nxehtësisë

Është shumë më rëndësi që ushqimi të mbahet i nxehtë derisa të shërbehët për të parandaluar bakteriet e dëmshme të rriten.

Nëse keni nevojë ta mbani ushqimin e ngrohtë para shërbimit, keni nevojë të përdorni pajisje të përshtatshme.

Pse?

Është e vështirë të mbahet ushqimi konsistentë, dhe në temperaturë të sigurtë pa pajisje të përshtatshme.

Ngrohe paraprakisht çdo matës të nxehtësisë para se të vendosni ushqim në të.

Pse?

Vendosja e ushqimit në pajisje të ftohtë do të thotë që mund të mos mbahen ngrohtë mjaftueshëm sa për të ndaluar rritjen e baketrieve të dëmshme.

Ushqimi duhet të gatuhet tërësisht dhe të kullohet i ngrohtë para se të vihet në mbajtësin e nxehtësisë.

Pse?

Pajisja për mbajtjen e nxehtësisë është vetëm për ruajtje të nxehtësisë.

Nuk duhet të përdoret për gatuarje apo ringrohje të ushqimit.

Ushqimi i ngrohtë duhet të mbahet në temperaturë mbi 63 °C, përveq disa përjashtimeve të veçanta

Kur ekspozoni ushqim të ngrohtë, p.sh. në byfe, duhet të përdorni pajisje të përshtatshme për ruajtje të nxehtësisë për ta mbajtur temperaturën mbi 63 °C. Nëse kjo nuk është e mundur, ju mund ta nxjerrni ushqimin nga mbajtësja e nxehtësisë për ta ekspozuar për dy orë. Ju mund ta bëni këtë vetëm një herë.

Pas kësaj kohe, ju duhet ose ta ktheni sërish në mbajtësen e nxehtësisë, ta ftohni sa më shpejtë të jetë e mundur deri në 8 °C apo më ultë, apo të hudhet. Mbaj mend të mbani ushqimin në temperatura të sigurta derisa të përdoret.

Nëse e nxirrni ushqimin nga mbajtësja e nxehtësisë për ta ekspozuar, mbaj mend most a përziesh me ushqimin që tashmë është në ekspozim. Kjo mund të dërgojë te ushqimi i vjetër i lënë jashtë për shumë gjatë.

7.13 Ushqimi i gatshëm

Është e rëndësishme mbajtja e ushqimit të gatshëm të sigurtë për të mbrojtur nga bakteriet e dëmshme.

Çka janë ushqimet e gatshme?

Ushqimet e gatshme janë ato ushqime që nuk duhen gatuar apo ri-ngrohur para shërbimit. Këto përfshijnë sallatat, mishërat e gatuar siq janë përshtuta, ëmbëlsirat, sandviqet, djathi dhe ushqimet që keni gatuar përpara për ti shërbyer të ftohta.

Për të mbrojtur ushqimin nga bakteriet e dëmshme:

- Mbaje ushqimin e gatshëm të ndarë nga mishi i pa përgaditur/shpendët dhe vezët,
- Sigurojë sipërfaqet punuese. Dërrasat e punës, thikat etj që të jenë të pastra (dhe të dezinfektuara nëse ke përdorur mish të pagatuar apo shpënde),
- Mbaje të mbuluar ushqimin e gatshëm.

Pse?

Kjo është për të parandaluar bakteriet e dëmshme që te futen në ushqim. Kjo është veqanërisht e rëndësishme për ushqimin e gatshëm sepse nuk do të gatuhet apo ri ngrohet para shërbimit.

Si e bëni këtë?

Listoj llojet e ushqimeve të gatshme që përdor:

Ndjek udhëzimet e prodhuesit si të ruhen dhe pregaditen ushqimet nëse ka në dispozicion.

Pse?

Udhëzimet e prodhuesit janë dizajnuar për ta mbajtur ushqimin e sigurtë.

Kur përgadit perime dhe përbërës sallatash:

- Qëro, stolis apo largo pjesët e jashtme sipas nevojës
- Pastroj tërësisht më ujë të pijshëm cilësorë.

Nëse ke përgaditur perime që kanë papastërti ose baltë në pjesët e jashtme, pastroj në dërrasat e punës dhe punoj sipërfaqet para përgaditjes së ushqimeve tjera

Pse?

Papatërtia në perime dhe sallata mund të përmbajë bakterie të dëmshme. Qërimi dhe pastrami ndihmon në largimin e papastërtisë.

Sigurohu që ushqimet e gatshme janë mjaftë të ftohta.

Pse?

Nëse këto lloje të ushqimit nuk janë mbajtur mjaftueshëm ftohtë, do të rriten bakterie të demshme.

Si e bëni këtë?

A është personeli i trajnuar si të pastrohet prerësja në mënyrë të përshtatshme, apo e mbikqyrur?

Qka të bëj nëse gjërat shkojnë keq?

- Nëse mendoni që dërgimi i ushqimit nuk është kryer sigurtë, refuzojeni dërgesën
- Nëse perimet e gatshme apo përbërësit e sallatave nuk janë pastruar si duhet, pastroj duke ndjekur këshillën në fillim të faqës dhe pastro qdo sipërfaqe pune etj që janë prekur.
- Nëse ushqimi i gatshëm është përgaditur në sipërfaqe pune apo me thika që janë përdorur në mish të pa gatiar/shpendë apo vezë hudhe ushqimin.
- Nëse ushqimi i gatshëm nuk është ftohur i sigurtë, hudhe ushqimin.

Si të ndalojmë që mos të ndodh më?

- Nëse mendoni që furnizuesi nuk e mban ushqimin e sigurtë, konsiderojeni ndërrimin e furnizuesit.
- Rishiqo mënyrën që ti pranon dërgesat.
- Rishiqo mënyrën se si ti i ruan dhe përgadit ushqimet e gatshme.
- Trajnoj sërish personelin për mënyrat e sigurisë.
- Përmirso mbikqyrjen e personel.

7.14 Uji

Duhet të ketë furnizim adekuat me ujë të pijshëm, i cili përdoret kurdo që është e nevojshme për të siguruar që gjërat ushqimore nuk janë të kontaminuara.

Kur përdoret uji jo i pijshëm, për shembull për kontroll zjarri, prodhim të avullit , ftohje apo arsye tjera të ngjashme, duhet të qarkullojë në sistem të ndarë dhe të jetë në mënyrë të duhur i dallueshëm. Uji jo i pijshëm nuk duhet të lidhet me ujin e pijshëm apo të kalojë në sistemin e ujit të pijshëm.

8 MENAXHMENTI

Menaxhimi i biznesit tuaj në mënyrë efektive është vital për sigurinë ushqimore. Ky seksion përfshinë informata mbi menaxhimin e çështjeve të ndryshme, duke përfshirë kontrollet për të bërë kur bëni hapjen ose mbylljen, furnizuesit dhe kontraktorët, kontrollin e stokut, trajnimin dhe stafin mbikëqyrës.

Metoda e sigurisë:

8.1 Kontrollet e hapjes dhe mbylljes

Është esenciale që ju dhe stafi juaj të bëni kontrolle të caktuara çdo herë në hapje dhe mbyllje. Kjo ju ndihmon në mirëmbajtjen e standardeve që ju duhet të siguroheni që biznesi juaj bënë ushqim të sigurt.

Kontrollet e hapjes
Ju duhet të bëni këto kontrolle në fillim të ditës. Ju mund gjithashtu të shtoni kontrollet tuaja në listë.
Ftohësit tuaj, pajisjet dhe frigoriferët janë duke punuar në mënyrën e duhur.
Pajisjet tjera tuaja(p.sh mikrovala) është duke punuar në mënyrë të duhur.
Stafi është i pajisur për të punuar dhe janë të pajisur me rroba të pastra.

Zonat e përgatitjes së ushqimit janë të pastra(hapësirat e punës, pajisjet,enët e kuzhinës etj)

Ka lavamanë të mjaftueshëm dhe materiale për pastrim(sapun, letër peshqirë, gardërobë etj.)

Kontrollet e mbylljes

Ju duhet të bëni këto kontrolle në fund të ditës. Ju mund gjithashtu të shtoni kontrollet tuaja në listë.

Nuk ka mbetur ushqim jashtë.

Ushqimi që nuk përdoret brenda datës së përdorimit është hedhur

Rrobat e pa pastra janë larguar dhe zëvendësuar me ato të pastra

Mbeturinat janë larguar dhe qeset e reja janë vendosura në shporta

Kontrollet e hapjes dhe mbylljes janë listuar gjithashtu në ditar

8.2 Kontrolle të veçanta

Kryerja e kontrolleve të veçanta në mënyrë të rregullt ju ndihmon që të siguroheni që metodat tuaja janë ndjekur

Disa nga metodat e sigurisë në pjesën tjetër të pakos ju këshillon juve të kontrolloni disa gjëra rregullisht. Këto janë më pak të shpeshta se sa kontrollet e hapjeve dhe mbylljeve ditore. Ju mund ti gjeni këto si ndihmesë që ti keni gjithë këto kontrolle të shkruara në një vend.

Në tabelën e më poshtme janë disa shembuj të kontrolleve të veçanta. Shkruaj detajet e kontrolleve shtesë që bëni dhe sa shpesh i bëni ato. Ju mund të shtoni kontrolle tjera më poshtë.

Kur ju kryeni kontrolle shtesë, mos harroni që të shkruani shënime në qumështore.

Metoda e sigurisë:

Ndonjëherë ju mund të doni të përdorni shqyrtimin që të dëshmoni që metodat tuaja janë të sigurta.

Metoda e sigurt	Çfarë të bëjë	Si ta bëjë
Gatimi dhe ri ngrohja	<p>Metoda e gatimit të sigurt dhe ri ngrohjes në seksionin e gatimit ju tregon juve si të kontrolloni që ushqimi është gatuar/ ri ngrohur tërësisht. Nëse bëni kontrole të ndryshme atëherë ju duhet të dëshmoni se kjo është e sigurt.</p> <p>Ju duhet të bëni këtë vetëm një herë. Ushqimi është i sigurt nëse ka arritur temperaturë të mjaftueshme të lartë për kohë të mjaftueshme.</p>	<p>Nëse doni të kontrolloni temperaturën e ushqimit, përdorni sondë të pastër . Futni një kontroll kështu që maja është në qendër të ushqimit (ose në pjesën më të dendur).</p> <p>Shembulli i kohës së sigurisë/kombinimi i temperaturës përfshinë:</p> <p>*80 °C për të paktën 6 sekonda</p> <p>*80 °C për të paktën 30 sekonda</p>
Mbajtja në të ngrohtë	<p>Metoda e sigurisë “ mbajtja në të ngrohtë” në seksionin e gatimit ju tregon se si të mbani të ngrohtë në mënyrë të sigurt. Është kërkesë ligjore që ushqimi i ngrohtë duhet të mbahet mbi 63 °C</p>	<p>Për të kontrolluar që ushqimi është mbajtur në nxehtësi mbi 63 °C, përdorni sondë të pastër kështu që maja të jetë në qendër të ushqimit ose në pjesën e dendur</p>
Ftohja e ushqimit të ngrohtë, ruajtja e ushqimit të ngrirë dhe vendosja e këtij ushqimi	<p>Metoda e ftohjes së ushqimit të ngrohtë në seksionin e ngrirjes ju tregon se si të ftohni ushqimin e ngrohtë në mënyrë të sigurt dhe metoda e ruajtjes dhe vendosjes së ushqimit të ngrirë ju tregon se si të mbani ushqimin të ftohur.</p> <p>Është kërkesë ligjore në Angli , Uells dhe Irlandën Veriore që ushqime të caktuara të ngrira duhet të mbahen në 8 °C ose</p>	<p>Për të kontrolluar se ushqimi është 8 °C ose më ultë, përdorni sondë të pastër kështu që maja të jetë në qendër të ushqimit ose në pjesën e dendur</p>

	<p>më ultë.</p> <p>Në Skotlandë rregulloret nuk e caktojnë temperaturën specifike për ushqimet e ftohta. Por ushqimi i cili duhet të ngrihet duhet të mbahet në frigorifer ose pajisje ftohëse.</p> <p>Ndonjëherë këto mund të jenë më shumë se një mënyrë të ftohjes së ushqimit të ngrohtë që është e përshtatshme për atë që ju po bëni. Pastaj ju mund të dëshironi të krahasoni opsione të ndryshme në mënyrë që të gjeni atë më efektiven.</p> <p>Krahasimi i opsioneve të ndryshme të ftohjes duke i provuar ato me të njëjtin ushqim</p>	<p>Kur veç keni gatuar ushqimin, testoni temperaturën e tij me sondë të pastër, filloni të ngrini duke përdorur opsionet dhe testoni temperaturën përsëri në intervale të rregullta që të shihni se sa shpejtë është duke u ulur.</p> <p>Përsëritni këtë me opsionet tjera që të shikoni se cila është me e shpejta.</p>
--	--	--

8.3 PERDORIMI I SONDAVE TE TEMPERATURES

Lloji i sondës	Ku të përdoret sonda	Si të përdoret sonda
Termometri me ndihmë të shkallës	Këto janë përdoren zakonisht për të testuar mishin. Disa janë të sigurt në furrë dhe mund të	Nëse sonda nuk është tashmë në mish, vendoseni dhe lerën për deri në 2 minuta para se ta

	lihen në mish deri sa gatuhet. Disa nuk janë të sigurta në furrë dhe janë të destinuara të futen pasi që mishi të jetë gatuar.	merrni për lexim. Pastrojini sondën tërësisht dhe dezinfektojini para se ta përdorni përsëri. Kjo ndihmon që të parandaloni kalimin e kontaminimit
Termometri Digjital	Këtë në përgjithësi janë lehtë të përdorshme dhe të sakta. Ato mund të përdoren me shumë ushqime, por nuk janë të përshtatshme për ti futur në furrë.	Futeni sondën. Pritni për stabilizim te ekranit para se të merrni leximin. Pastrojini sondën tërësisht dhe dezinfektojini para se ta përdorni përsëri. Kjo ndihmon që të parandaloni kalimin e kontaminimit

Kontrolloni sondën tuaj
<p>Është esenciale të dini se sonda juaj po punon ne mënyrë të duhur , kështu që ju mund të mbështeteni në leximet e sajë. Kështu që ju mund të kontrolloni ne mënyrë të rregullt. Instruksionet e prodhuesit duhet të përfshijnë detajet në atë se sa shpesh sonda duhet të kontrollohet dhe si të tregon nëse është e saktë</p> <p>Metoda e thjeshtë e kontrollimit të sondës digjitale është ta vendosni në ujë të ngrirë dhe ta vloni ujin.</p> <p>*Leximi ne ujin e ngrirë duhet të jetë në mes të -1°C dhe 1°C</p> <p>* Leximi ne ujin e vluar duhet të jetë në mes të 99 °C dhe 101°C</p> <p>Nëse leximi është jashtë kësaj amplitude, ju duhet të zëvendësoni sondën tuaj ose ta ktheni tek prodhuesi për tu kalibruar</p>

Kontrolloni sondën tuaj
<p>Është shumë e rëndësishme të mbani sondën tuaj të pastër, në të kundërtën mund të shpërndan pa pastërti dhe baktere të dëmshme tek ushqimi që ju po testoni. Kur sonda futet ne ushqim pastrojini me ujë të nxehtë dhe detergjent.</p> <p>Ju duhet të kujdeseni për sondën tuaj që të parandaloni prishjen dhe te ndihmoni ne mënyrë qe te punojë në mënyrë të duhur.</p> <p>Mos leni sonde digjitale brenda ftohësit ose frigoriferit tuaj ose ne hapësira te nxehta. Kur nuk jeni duke e përdorur, ruajeni ne mënyrë te sigurte, larg nga temperaturat ekstreme dhe lëngjeve. Mbani sondën në çantën e vet nëse keni. Mënjanoni përplasjen ose gjuajtjen e sondës suaj. Nëse</p>

bateria është e ultë, zëvendësojeni menjëherë.

8.4 Menagjimi i mbeturinave të ushqimit

1. Mbeturinat e ushqimit, nën-produktet që nuk konsumohen dhe mbetjet tjera duhet të largohen nga hapësirat ku është prezent ushqimi, për të shmangur akumulimin e tyre.

2. Mbeturinat e ushqimit, nën-produktet që nuk konsumohen dhe mbetjet tjera duhet të depozitohen në kontejner mbyllës, përveq nëse operatori i biznesit ushqimor mund t'ua demonstroj autoriteteve kompetente që lloji tjetër i kontejnerëve ose sistemeve të heqjes së mbeturinave të cilin e përdor, është i përshtatshëm. Këta kontejner duhet të mbahen në gjendje të mirë me strukturën e duhur dhe të jetë i lehtë pastrimi i tyre dhe kur është e nevojshme dezinfektimi i tyre. .

3. Masa adekuate duhet të ndërmerren për mbajtjen dhe hudhjen e mbeturinave ushqimore, nën produkteve që nuk konsumohen dhe mbetjeve tjera. Hapësirat për mbejtet duhet të jenë të dizajnuara dhe të mbahen në atë mënyrë që të mundësohet pastrimi i tyre dhe kur është e nevojshme të mos futen as kafshët apo insektet.

4. Të gjitha mbeturinat duhet të eliminohen në mënyrë higjienike dhe në mënyrë të përshtatshme ambientale në përputhje me ligjin në fuqi që ka të bëjë me këtë çështje, dhe të mos përbëjnë burim direkt apo indirect të kontaminimit.

9 TRAJNIMI DHE MBIKËQYRJA

Është esenciale të trajtoni dhe mbikëqyrni stafin tuaj ne mënyrë efektive që të siguroheni që ata po trajtojnë ushqimin ne mënyrë te sigurt

Ju duhet te trajtoni stafin tuaj ne te gjitha metodat e sigurisë që janë relevante për punën që ata bëjnë. Ju gjithashtu duhet të mbikëqyrni ata ne mënyrë qe te verifikoni se po përcjellin metodat e sigurisë në mënyrë të duhur.

Çfarë të bëjë	Si ?
Pasi të keni punuar përmes tyre, përdorni metodat e sigurisë në këtë pako që të trajtoni stafin. Ju duhet te siguroheni se secili anëtar i stafit i din metodat e sigurisë për të gjitha detyrat që ata bëjnë.	Tregoju anëtarëve të stafit çfarë të bëjnë , pyeti ata me kujdes mbi njohuritë e tyre dhe pyetni ata që tu tregojnë juve

Sigurohuni që të dini se çfarë trajnimi kanë ndjekur secili anëtar i stafit.	Mbani shënime mbi te dhënat e trajnimeve të stafit në ditar çdo herë që trajnioni ndonjë anëtar të stafit.
Shiko anëtarët e stafit kur kryejnë detyrat ose ndonjë pjesë të detyrave të tyre.	Bëni komente dhe observime që të ndihmoni anëtarët e stafit që të përmirësoni mënyrën e punës së tyre. Shpërbleni performancën e mirë duke u dhënë feedback pozitiv kur anëtari i stafit ka ndjekur metodat e sigurisë me sukses.
Kur anëtari i stafit ka kompletuar detyrën, pyeti ata se si e kanë ndjekur metodën e sigurisë, që tu ndihmon juve të vërtetoni nëse e kanë bërë në mënyrë korrekte.	Nëse metoda e sigurisë nuk është ndjekur nga ana e anëtarit të stafit, tregojni atyre se si po shkojnë gabim dhe pse është e rëndësishme të ndjekin metodën e sigurisë.

Çfarë të bëni nëse gjërat shkojnë gabimisht	Si të ndaloni që kjo të ndodhë përsëri
Nëse stafi nuk është duke ndjekur metodën e sigurisë në mënyrë të duhur, trajnioni përsëri dhe sigurohuni që po kuptojnë pse është e rëndësishme të ndjeket metoda.	Përdorni rishikimin 4 javor në ditar që të identifikoni ndonjë problem me atë se si stafi është duke ndjekur metodat e sigurisë dhe planifikoni trajnimet tuaja që të adresoni këto.

Menaxhojeni
<p>Kur nënshkruani ditarin ju po konfirmoni që ju keni mbikëqyrur të gjithë stafin e involvuara në përgatitjen e ushqimit atë ditë. Kjo nënkupton sigurimin se stafi juaj ndjek metodat tuaja të sigurisë dhe çfarëdo problemi është rregulluar dhe regjistruar në ditar.</p> <p>Nëse jeni larg nga biznesi, ju mund të delegoni përgjegjësinë për ditar tek një anëtar i stafit. Ndonjëherë mund të jetë më shumë se një person përgjegjës gjatë ditës p.sh kur ka më shumë se një ndërrim, dhe në këto raste ditari mund të nevojitet të nënshkruhet me shume se një herë.</p> <p>Mbaj një shënim në ditar të këtyre anëtarëve të stafit të cilëve u është dhënë përgjegjësia dhe trajnoj ata në të gjitha metodat relevante të sigurisë, duke përfshirë ndonjë në seksionin e Menaxhmentit. Stafi duhet të kuptoj se si ditari punon. Nëse ndodh diçka ndryshe, ose diçka shkon gabim, ata duhet të ndërmarrin aksione dhe të mbajnë shënim se çka kanë bërë në ditar. Ju prapë duhet të kompletoni vet rishikimin 4 javor.</p>

10.KONSUMATORËT

Reagimi i konsumatorëve është një indikacion i mirë në atë se sa mirë jeni duke menaxhuar biznesin tuaj

Mbajtja e konsumatorëve tuaj të lumtur dhe mbrojtja e shëndetit të tyre me ushqim të mirë dhe higjienik është esenciale për suksesin e biznesit tuaj. Kështu që është shumë e rëndësishme që tu kushtoni kujdes çfarëdo ankese

Çfarë të bëjë?	Si?
Dëgjoni ankesat	Dëgjoni çfarëdo ankese me kujdes dhe shënoni detajet. Këto mund të nxjerrin në pah problemet e biznesit tuaj
Gjeni burimin e problemit.	Vërtetoje se si ka ardhur deri te problemi. Kjo është veçanërisht e rëndësishme nëse problemi ka efekt në sigurinë ushqimore. Nëse konsumatori ankohet se është sëmurë nga ushqimi juaj ju duhet të hetoni me kujdes.
Zgjidhni problemin	Rishikoni metodat relevante të sigurisë. Ju mund të keni nevojë të ndërtoni si të bëni gjërat. Shënoni çfarëdo ndryshimi në ditar.
Trajtoni stafin se si të sillen me konsumatorë	Është e rëndësishme që stafi të dinë si të përgjigjet në reagimin e konsumatorit dhe çfarë aksioni të ndërmerr.

11. FURNIZUESIT DHE KONTRAKTORET

Si i trajton furnizuesit dhe kontraktorët është me rëndësi për sigurinë ushqimore.

Çfarë të bëjë?	Pse?	Si ta bëjë këtë?
Zgjidh furnizuesin me kujdes.	Është e rëndësishme të keni furnizuesin që ju mund të besoni që të trajton ushqimin në mënyrë të sigurt gjithashtu	Sigurohuni të zgjidhni furnizuesin që ju mund të besoni.

	edhe dërgimin në kohë etj.	<p>Pyet pyetjet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A i ruan furnizuesi pakot ne mënyrë higjienike dhe kushtet e parapara gjatë transportit? - A ofron furnizuesi/ kontraktori fatura me referenca te plota? - A kanë certifikata të sigurisë së kualitetit? <p>Pyet bizneset tjera për rekomandime.</p>
Zgjidh kontraktorët me kujdes	Shërbimet si kontrolli mbi insektet- bakteret mund te jetë ndihmesë për sigurinë ushqimore. Është e rëndësishme te keni kontraktorë që mund tu besoni të dërgojnë këto shërbime ne mënyrë efektive.	
Sigurohuni që përbërësit e pa përpunuar janë trajtuar në mënyrë të sigurt	Pika shartuese për të bërë sigurinë e ushqimit është të jetë konfident mbi sigurinë e përbërësve të pa përpunuar dhe produkteve të gatshme që bleni.	<p>Kontrolloni që furnizuesi ka sistem te menaxhimit te sigurisë ushqimore</p> <p>Kontrollo kohen e rregullt te dërgesave, temperaturën dhe kontrollet kualitative</p> <p>Nëse bleni mallra me kesh dhe në distancë sigurohu që mjete që përdoret për transport është i pastër dhe ju po sjellni ushqim te ngrire sa me shpejte te jetë e mundur dhe te vendosni drejte ne frigorifer.</p>
Mbani te gjitha dëftesat dhe faturat për ushqimet. Këto duhet te përfshijë detajet e produkteve duke përfshirë	Kjo është kërkesë ligjore qe ju ose zyrtari i detyruar mund te kontrolloj qe te sheh se nga ka ardhur ushqimi.	Mbani faturat, dëftesat etj. Në mënyrë që të bënë të lehtë për ju ose zyrtarin e detyruar te kontrolloj ato.

furnizuesin sasinë dhe datën.		Shkruaj detajet për furnizuesin tuaj(emrat, adresat etj) në ditar
Zgjedh pajisjet me kujdes	Që tu lejoj ju të bëni ushqimin e sigurt është shumë e rëndësishme që pajisjet të punojnë në mënyrë efektive.	Bleni pajisje nga agjentet me reputacion. Sigurohu që kanë garancion/ autorizim

Çfarë të bëjë nëse gjëra shkojnë gabimisht
Nëse nuk mendoni se dërgimi i ushqimit është dërguar në mënyrë të sigurt (p.sh nëse mendoni se nuk janë mbajtur mjaftë ftoftë) refuzojeni dërgesën, kontaktoni furnizuesin tuaj menjëherë dhe shkruani detajet në ditar. 1 Kontaktoni furnizuesin me telefon, 2. Shkruani një letër formale te ankesës 3. Ndërro furnizuesin/ kontraktorin 4. Kontaktoni autoritetin tuaj lokal.

12. TRANSPORTI

Mjetet e transportit të përdorur për transport të prodhimeve ushqimore duhet të mbahen të pastërta dhe të mirëmbahen në gjendje të mirë për t'i mbrojtur ato nga kontaminimi, dhe duhet aty ku është e nevojshme të dizajnohen dhe konstruktohen për të mundësuar pastrimin adekuat dhe dezinfektimin.

13. KONTROLLI I STOKUT

Kontrolli i stokut në mënyrë efektive është pjesë e rëndësishme e menaxhimit të sigurisë ushqimore.

Çfarë të bëjë?	Pse?	Si ta bëjë këtë?
Shkoni përmes menysë suaj dhe vlerësoni sa nga secili përbërës ju nevojiten	Puna përmes menysë ju lejon juve të planifikoni mbi nevojat tuaja specifike	Rishikoni menynë tuaj në mënyrë të rregullt dhe se si do të ketë efekt në nevojat tuaja për stok. Diskuto për nevojat tuaja me

		furnizuesin tuaj.
Planifiko për me tutje ne mënyrë që të siguroheni që keni shumën e duhur në stok dhe porosit me kujdes.	Mos mbajtja e stokut te madh është më e mira për sigurinë ushqimore dhe profitet tuaja.	Planifiko stokun qe ju nevojitet për secilin ndërrim Sigurohu që stafi te dijë mbi kërkesat e stokut për secilin ndërrim. Përdorni furnizuesin që kupton nevojat e biznesit tuaj dhe furnizon me stok në kohë. Bënë kontrollin e stokut para se të vendos porsinë
Verifiko tërë stokun kur pranohet dhe sigurohu që: Është brenda datës së përdorimit Është mbajtur në temperature të duhur Nuk është prishur Stoku është i pastër dhe jo i dëmtuar p.sh hedh tutje çfarëdo pako te shpuar qe ka qenë e vakum, pako të fryre ose te shtypur keq, bidonët dhe kontrolli që janë të siguruar në shishet e konservuara nuk janë të pa thyera.	Këto verifikime janë të gjitha për tu siguruar që ushqimi është i sigurt për tu përdorur Paketimet e dëmtuara mund të kuptojmë se ushqimi nuk është i sigurt për përdorim Paketat e ndrydhura mund të konsiderohen se kanë baktere ne ushqim ose pije Nëse shishet janë të hapura ose mbështjellësit e ushqimit janë thyer ushqimi ose pijet mund te mos jene te sigurta për përdorim	Trajnoni stafin tuaj se çfarë duhet të kontrollojnë kur kontrollojnë dërgesat Të keni një marrëveshje të shkruar me furnizuesin tuaj për kërkesat tuaja të dërgesës Kryej kontrole në vend vet në dërgesa Përdor ditarin për të regjistruar çfarëdo çështje apo problem me dërgesat Nëse largoni ushqimin nga paketimet origjinale në kontejnerë të tjerë, sigurohu të bëni një shënim mbi emrin e ushqimit, përbërësve dhe datën e përdorimit
Kryeni kontrole te rregullta te stokut dhe largoni çfarëdo ushqimi që i ka kaluar afati i përdorimit	Ju nuk duhet të përdorni kurrë ushqimin që i ka kaluar data e përdorimit sepse mund te mos jetë i sigurt për tu ngrënë.	Ndjek sistemi i pari brenda i pari jashtë te rotacionit te stokut, kështu që stoku i vjetër përdoret i pari. Kjo ndihmon që tu ikim humbjeve Trajnoni stafin tuaj ne kontrollin e stafit dhe sigurohuni qe ata dinë në çfarë

		<p>rregulli të përdorin ushqimin.</p> <p>Kontrollo në mënyrë të rregullt se kontrolli i stokut është kryer në mënyrë efektive</p> <p>Regjistro kontrollet e stokut në ditar.</p>
--	--	--

Çfarë të bëjë nëse gjërat shkojnë gabim	Si të ndaloj që kjo mos të ndodh përsëri
<p>Nëse e shihni se ju keni me shumë ushqim në stok se sa ju nevojitet dhe ju mendoni se nuk mund ta përdorni para datës së skadences ju mund të ngrini disa nga to në mënyrë që të përdorni në të ardhmen</p> <p>Nëse gjeni ushqim me afat të kaluar që nuk është larguar duhet të largoni menjëherë</p> <p>Nëse nuk mendoni se ushqimi i sjellë është trajtuar në mënyrë të sigurt , refuzojeni dërgesën nëse është e mundur . Mos përdorni ushqimin dhe kontaktojeni furnizuesin tuaj menjëherë.</p>	<p>Rishikoni procesin e porosive</p> <p>Rishikoni sistemin e rotacionit të stokut</p> <p>Rishikoni marrëveshjen me furnizues</p> <p>Trajtoni stafin përsëri në këto metoda të sigurisë</p> <p>Përmirësojeni mbikëqyrjen e stafit.</p>

13. Procedura e tërheqjes së produktit/Gjurmshmëria

Definicioni: Gjurmshmëri do të thotë:

Mundësia që të gjurmohet apo të përcillet ushqimi, ushqimi për kafshë, prodhimi i ushqimit, kafsha apo ndonjë substancë që synohet të jetë, apo pritet që të jetë e inkuorporuar në ushqim për njerëz apo për kafshë, përmes fazave të prodhimit, procesimit apo distribuimit. Me fjalë të thjeshta: “Një hapë para dhe një hap prapa”.

Operatori i biznesit ushqimor duhet të ketë mundësin e identifikimit të ndonjë “personi” prej nga është pranuar ushqimi apo lënda e parë. Ky “person” mund të jetë person privat (p.sh. gjuetarë apo mbledhës kërpudhash) ose person juridik (siq është një biznes apo kompani).

- Aplikimi për restorantet dhe kafet:

Për këto kategori të kompanive gjurmshmëria është e dobishme për produktet e furnizimit. Do të thotë që duhet vetëm të tregohet se prej nga ka ardhur produkti (Një hapë prapa). Këtu

konsiderohet që evidencë të jenë fakturat apo etiketat e paketimit. Evidence për përdorimin përfundimtar (klienti në restorant) nuk është e nevojshme dhe nuk është e mundshme.

Definicioni: Procedura e Tërheqjes do të thotë:

Mundësia që të gjurmohet apo të përcillet ushqimi, ushqimi për kafshë, prodhimi i ushqimit, kafsha apo ndonjë substancë që synohet të jetë, apo pritet që të jetë e inkorporuar në ushqim për njerëz apo për kafshë, përmes fazave të prodhimit, procesimit apo distribuimit. Me fjalë të thjeshta: “Do t’a tërheq produktin tim”.

Tërheqje do të thotë ta lusësh konsumatorin që ta kthej produktin në vendin e blerjes ose t’a shkatërroj atë. Tërheqja është e domosdoshme kur masat tjera nuk janë të mjaftueshme për të arritur nivel të lart të mbrojtjes së shëndetit. (kthim i produktit jo të sigurt).

- Aplikimi në restorane dhe në kafe:

Tërheqja është e dobishme dhe është e nevojshme, nëse produkti i përfunduar është prodhuar dhe është shitur tek dilerët tjerë. Si tërheqje direkte nga përdoruesi përfundimtar kjo nuk është procedurë e tërheqjes as e dobishme dhe as e mundshme. Informacioni për vendndodhjen në zingjirin ushqimor mbaron këtu.

14. HACCP, Analiza e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit

Implementimi i përgjithshëm i procedurave të bazuara në principet HACCP, së bashku me zbatimin e praktikave të mira të higjienës, do të duhej t’a ngris përgjegjësinë e ndërmarrjeve ushqimore.

14.1. Analizat e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit

1. Operatorët e biznesit me ushqim do t’i vendosin, zbatojnë dhe mbajnë një procedurë apo procedurë të përhershme të bazuara në principet e HACCP.

2. Principet e HACCP, të referuara në paragrafin 1 të këtij neni përbëhen nga:

(a) Identifikimi i çdo hazardi i cili duhet të parandalohet, eliminohet apo reduktohet në nivelet e pranueshme;

(b) Identifikimi i pikave kritike të kontrollit, në fazat ku kontrolli është esencial, për parandalimin apo eliminimin e një hazardi ose reduktimin e tij në nivele të pranueshme;

(c) Vendosja e limiteve kritike në pikat kritike të kontrollit, të cilat ndajnë kriteret e pranueshme nga ato të papranueshme për parandalimin, eliminimin apo reduktimin e hazardeve të identifikuara;

(d) Vendosja dhe zbatimi i procedurave efektive të monitorimit në pikat kritike të kontrollit;

(e) Krijimi i veprimeve korrektuese në rast se monitorimi tregon se pika kritike e kontrollit nuk është nën kontrollë;

(f) Krijimi i procedurave të cilat do të zbatohen rregullisht, për të verifikuar se masat e nënvizuara në nënparagrafet (a) deri (e) funksionojnë në mënyrë efektive; dhe

(g) Krijimi i dokumenteve dhe regjistrave konform madhësisë, kapacitetit dhe natyrës së ndërmarrjes ushqimore për të demonstruar zbatim efektiv të masave të cekura në nënparagrafët (a) deri (f).

Në rast se kemi ndryshime në produkte, proces, apo fazë të procesit, operatorët e biznesit me ushqim do të rishikojnë procedurën dhe do të bëjnë ndryshimet e nevojshme në të.

3. Paragrafi 1 do të zbatohet vetëm për operatorët e biznesit me ushqim të cilët kryejnë cilën do fazë të prodhimit, procesimit apo distribuimit të ushqimit, pas prodhimit primar dhe veprimeve përcjellëse.

4. Operatorët e biznesit me ushqim do të:

(a) sigurojnë për autoritetin kompetent dëshmitë e plotësimit të kërkesave nga paragrafi 1 siç kërkohet nga ajo, duke marrë parasysh natyrën dhe madhësinë e biznesit të ushqimit;

(b) sigurojnë që secili dokument që përshkruan procedurat e hartuara në pajtim me këtë nen janë të përditësuara dhe plotësuara në çdo kohë;

(c) ruajnë dokumentacionin për një periudhë të caktuar.

15. Dokumenti dhe mbajtja e të dhënave

Mbajtja e dokumentacionit dhe protokolimi i tyre në mënyrë efektive është esenciale për aplikimin e Praktikave të Mira Higjienike.

Duhet të ekzistoj dokumenti i përdorimit të metodave dhe procedurave

- Të dhënat gjatë programit të trajnimit të punëtorëve

Është me rëndësi për operatorin të demonstroj se të gjitha principet janë aplikuar korrekt, dhe dokumentacioni është ruajt (sistemuar) sipas natyres dhe numrit të operimit.

Dokumentimi i procedurave për të gjitha fazat e procesit janë të përfshirë në udhëzues dhe kontrollohen nga stafi menagjues.

Listat kontrolluese si shembuj të paraqitura në vijim duhet të përdoren në lidhje me dokumentacionin:

- Kontrolli i temperaturës ,
- Plani i pastrimit dhe dezinfektimit,
- Kontrolla higjienike të ndërmarrjes,
- Trajnimi i stafit,

- Kontrolli kundër insekteve,
- Menagjimi i mbeturinave.

16. Informimi mbi produktin dhe vetëdijsimi i konsumatorëve

Është e rëndësishme të kuptohet që konsumatori është një hallk e rëndësishme për sigurinë përfundimtare të ushqimit. Prandaj informimi mbi produktin dhe vetëdijsimi janë parametra të rëndësishëm për tu përfshirë në zingjirin prej fermes në tryezë.

Produktet duhet të mbajne informacione të duhura për te siguruar që :

Informacionet adekuate dhe në te cilat ka qasje lehtë, janë në dispozicion për personat tjerë të zingjirit ushqimor, për tua mundësuar trajtimin, ruajtjen, perpunimin, përgaditjen dhe ekspozimin e produktit në mënyrë të sigurt dhe korekte.

Dërgesa apo një pjesë e dërgesës mund të identifikohet lehtë dhe të tërhiqet po qe se është e nevojshme.

Konsumatorët duhet të kenë mjaft njohuri sa i përket higjenes se ushqimit që të jetë e mundur që këta të :

- kuptojnë rëndësinë e informacioneve mbi produktin,
- të bëjnë zgjedhje të përshtatshme për individet duke u bazuar në informimin e tyre dhe
- të parandalojnë kontaminimin dhe rritjen apo ekzistimin e patogjeneve me origjinë nga ushqimi me ruajtje përgaditje dhe shfrytëzim të rregullt të ushqimit.

Informimi nga konsumatorët e industrisë apo tregtisë duhet të jetë i qartë, i dallueshëm nga informimi i konsumatorëve veqanërisht sa i përket emërimit të ushqimit.

Shpjegim i arsyeshëm: Informimi i pamjaftueshëm mbi produktin apo njohurit joadekuate mbi higjienën e përgjithshme të ushqimit, mund të bëjnë që produktet të trajtohen pa kujdes në faza të mëhershme të zingjirit të ushqimit.

Ky trajtim jo i kujdeshëm mund të rezultojë në sëmundje apo produkte të përshtatshme për konsum, madje edhe kur masat adekuate për kontroll të higjienës janë ndërëmarrë në fazat më të hershme të zingjirit të ushqimit.

Kontrolla e Temperaturës

Ndërmarrja: _____

Muaji/Viti: _____ Dhoma/Njësia ose produkti(-et) _____

Temperature e caktuar: _____ °C Devijimi max. : +/- _____ °C

Data	Temperatura	Masat e devijimit	Nënshkrimi
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			

Listat kontrolluese C&D

Pastërtia në Banjo

Java kalendarike Pajisjet në vijim duhet të kontrollohen **së paku 3 herë në ditë!**

Data	Koha	Lavamani	Aparati I pecetave për një përdorim	Sapuni	Tualeti	Letra e tualetit	Dyshemeja	Nënshkrimi

Masat parandaluese kundër insekteve

Ndërmarrja: _____

Personi përgjegjës: _____

Nëse aplikohet kompania për kontrollin e insekteve: _____

Data	Zona	Rezultati	Masat	Nënshkrimi

Në rast të shfaqjes së insekteve, lokacioni i kurtheve duhet të shënohet në skicën e ndërmarrjes dhe duhet të përshkruhet në indeks.

Plani i pastrimit

Ndërmarrja: _____

Personi përgjegjës: _____

Zona e pastrimit	Pastruar nga	Çdo ditë	Cikël 2 javor	Cikël 4 javor	H	M	M	E	P	SH	D
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<						

Dëshmia e pastrimit dhe dezinfektimit

Ndërmarrja: _____

Muaji: _____ Viti: _____ Zona: _____

Data	Nënshkrimi I pastruesit	Në rregull	Jo në rregull	Nënshkrimi I kontrolluesit	Vërejtje/Masat
1.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
14.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
15.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
16.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
17.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
18.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
19.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
21.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
22.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
23.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
24.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
25.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
26.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
27.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
28.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
29.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
30.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
31.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Trajnime të stafit për higjienën

Ndërmarrja:

Vendi/Data:

Kohëzgjatja:

Udhëheqësi i prezentimit:

Temat:

-
-
-
-

Anëtarët/Punëtorët	Vendi i punës	Nënshkrimi